

平成 30 年 5 月 25 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 カレーうどん 牛乳 えび入り新たまねぎのかき揚げ  
キャベツのしらすあえ



【ひとロメモ】

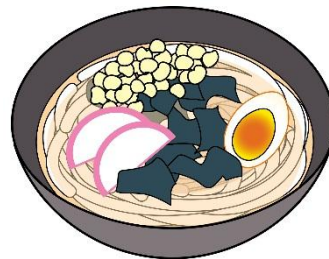
## 香川県のうどん

(食事と文化)

讃岐うどんは全国的にも有名で、毎年うどんを食べに観光客がたくさん訪れます。讃岐うどんがおいしい理由は、小麦粉、水、塩の3つにあります。讃岐地方の小麦粉は、気候が暖かくて、雨が少なく瀬戸内地方独特の自然環境のなかで育まれてきた日本でも最良質の小麦粉です。

そして讃岐は地下水が地表近くに流れているので、ミネラル分の多い水を得ることができます。さらに讃岐を初めとする瀬戸内地方では、昔から雨の少ないという気候を利用して、塩づくりが盛んに行われてきました。この小麦粉・塩・水の三要素が讃岐うどんをおいしくさせ有名にした理由です。

今日はカレーうどんです。おいしく食べましょう。



平成 30 年 5 月 25 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 かつおの黒潮ソースかけ アスパラガスのごまあえ  
豆腐のみそ汁



【ひとロメモ】

## 旬の魚 かつおを味わおう

(食事と文化)

かつおにまつわる俳句に「目に青葉、山にほととぎす、春がつつお」の句があるように野山が青葉に包まれる、4月から5月が「初がつつお」のおいしい時期です。

初がつつおは脂肪が少なく身がやわらかいので、高知県の郷土料理として有名な「たたき」にすると、さっぱりとして風味があじわえます。ほかにも、さしみ、照り焼き、角煮などにします。

今日の給食は、角切のかつおをしょうがとしょうゆで下味をつけてから揚げにして黒砂糖とねり梅で作った黒潮ソースをからめています。

今が旬のかつおをよく味わって食べましょう。

平成 30 年 5 月 25 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】 カレーうどん 牛乳  
新玉ねぎとエビのかき揚げ セルフサラダ

《今日の丸亀産の食材》  
にんじん、葉ねぎ、キャベツ  
チンゲンサイ、きゅうり



【ひと口メモ】(食事と文化)

## 新玉ねぎ

たまねぎは香川県内でも多く栽培されていて、4月から6月に収穫されます。

収穫したあと、乾燥させて出荷前に布できれいにそうじした「みがきたまねぎ」はとても品質がよく全国的に有名です。

たまねぎには、血液をさらさらにする効果があり、生活習慣病を予防できる野菜として注目をあびています。

今日は飯山学校給食センターに約 115 kg、個数にすると約 460 個のたまねぎが届きました。これからの時期は、丸亀市内でとれた甘い新たまねぎをたくさん使うので、味わって食べてくださいね。